

【整備前】 生ごみや段ボールを**同じごみ箱（ごみ袋）**に捨てていた

【整備後】 リサイクルを意識したバックヤードにするための整備を実施

①調理もしくはは飲食で生じたごみを分別【相場：1万円】

- ▶ 「分別ボックス」を設置し、従業員の分別を促進
※生ごみボックス内部に、水切りかごを設置



②ごみの一時保管場所の確保【相場：15万円】

- ▶ 「物置」や「ストッカー」を設置し、ごみを一時保管



補助金額 **8万円**（160,000円の2分の1）

【飲食店 活用事例】



見直しポイント



- ・ 厨房内に可燃ごみのごみ箱しかなく分別先がない
- ・ 古紙（段ボール）の置場がない
- ・ 段ボール、発泡スチロールを可燃ごみとして排出
- ・ 生ごみを堆肥化（減容）せずに可燃ごみとして排出
- ・ 廃食用油を可燃ごみと一緒に排出



・・・

ごみ箱（可燃）





改善ポイント



- ごみ箱分別ボックスを1箇所に集約
従業員等への分別を促す
※分別した生ごみは減容化も検討
- 店舗外に段ボール等の保管を行うための整備を実施し、リサイクル
- 廃食用油も資源としてリサイクル



ごみ箱 (可燃)

【分別ボックス】



カ... カン・ビン



ハ... 発泡スチロール



プ... プラスチック

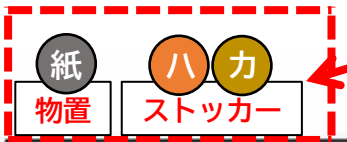


紙... 古紙 (段ボール)



生 油... 生ごみ / 廃食用油

※店舗外整備の場合





既存保管庫の改修に…

- ①分別するための棚や仕切り板
- ②ごみの種類の説明板や表示板
- ③ごみの種類別にゾーニング改修



ごみ箱（可燃）

【分別ボックス】



カン・ビン



発泡スチロール



プラスチック



古紙（段ボール）



生ごみ／廃食用油

